GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

ICE CREAM ADVANCED AUTOMATIC

Art.-Nr. 42909 Smart Ice Cream Advanced Automatic

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihre Smart Ice Cream Advanced Automatic kennenlernen 4

Sicherheitshinweise 6

- Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 6
- Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 8

Technische Daten 9

Eigenschaften Ihrer neuen Eismaschine 9

Bedienung 10

- Vor der ersten Verwendung 11
- Erste Benutzung 11
- Automatische Steuerung 12
- Manuelle Steuerung 14

Tipps für beste Ergebnisse 15

- Tipps für die Crème Anglaise (Basissauce) 16
- Die wesentlichen Zutaten 17

Pflege und Reinigung 17

Lagerung 18

Hilfe bei Problemen 19

Entsorgungshinweise 20

Information und Service 21

Gewährleistung/Garantie 21

Rezepte 22

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Smart Ice Cream Advanced Automatic entschieden haben!

Die neue Eismaschine »Smart Ice Cream Advanced Automatic« von GASTROBACK wird sowohl den Eisgourmet sowie die ganze Familie begeistern. Mit der integrierten Kompressorkühlung können leckere Eisvariationen in nur 20 Minuten kreiert werden. Eine Vorkühlung in wenigen Minuten bis auf -30° C beschleunigt dabei den Herstellungsprozess. 12 Programme ermöglichen die einfache, vollautomatische Herstellung von Sorbet, Frozen Yoghurt, Gelato und Ice Cream. Individuell kann die Eiskonsistenz von weich - für die Liebhaber von fein cremigem italienischen Eis - bis fest eingestellt werden. Je nach Zutaten und Masse wird die Konsisitenz von der Eismaschine automatisch erkannt und die Rührzeit entsprechend angepasst. Das LCD-Display vereinfacht die Bedienung und verleitet zum Ausprobieren neuer Rezepte. Ist das Eis fertig, erklingt eine bekannte Eiswagen Melodie und die Maschine schaltet automatisch ab. Das Eis kann bis zu 3 Stunden in der Maschine gekühlt werden. So kann die nächste Sommerparty kommen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihrer neuen Eismaschine nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Eismaschine.

Ihre Gastroback GmbH

IHREN SMART ICE CREAM ADVANCED AUTOMATIC KENNENLERNEN

A. eloxierter Eisbehälter mit Griff für einfache Handhabung. Nicht spülmaschinengeeignet und sollte nicht im Gefrierschrank gelagert werden.

B. Rührer rührt das Eis und schabt die Seiten der Schüssel ab. Anmerkung: darf nicht im Gefrierschrank gelagert werden*.

C. Deckel kann angehoben oder in 2 Teile gefaltet werden*.

D. Edelstahlgehäuse

E. POWER-Taste schaltet die Eismaschine ein oder aus.

F. START | PAUSE-Taste startet und stoppt das Zubereiten des Eises.

G. MANUAL TIMER-Tasten stellen in manuellem Betrieb die Zeit für die Zubereitung ein; von 5 bis 180 Minuten.

H. PRE-COOL-Funktion kühlt die Maschine bis zu -10 °C bis -30 °C vor; der Herstllungsvorgang wird damit beschleunigt.

I. KEEP COOL-Taste hält das Dessert für bis zu 3 Stunden gekühlt und aufgelockert.

J. Auto Timer | Einstellungsrad blättert zwischen den folgenden Einstellungen: Sorbet, gefrorenem Joghurt, Eis oder Eis Sahne. Drehen Sie den Regler für weichere links texturierte Desserts oder rechts für härtere texturierte Desserts.

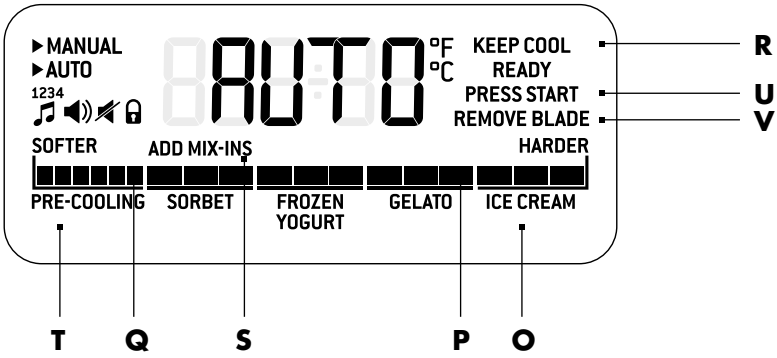
K. TEMP | UNITS-Taste schaltet zwischen Celsius und Fahrenheit um.

L. Ton schaltet zwischen laut, leise oder stumm.

M. Griffe für leichtes Anheben.

N. Kühlkammer

* Spülmaschinengeeignete Teile.



LCD-DISPLAY

O. LCD-Display bietet Informationen über Funktionen, Einstellungen und Kühlfortschritt.

P. Auswahlbalken der Eishärte

Q. Fortschritts-Anzeige-Balken

R. KEEP COOL hält die gefrorenen Desserts gekühlt und aufgeschlagen für bis zu 3 Stunden.

S. ADD MIX-INS blinkt, um Ihnen mitzuteilen, wann es Zeit ist weitere Zutaten (z.B.: Schokoraspel) hinzuzufügen.

T. PRE-COOLING zeigt an, dass der Kühlkompressor arbeitet; das Gerät und die Zutaten werden gekühlt.

U. PRESS START blinkt während des Vorkühl-Modus wenn das Gerät gekühlt und startbereit ist.

V. REMOVE BLADE zeigt an, dass die Eiszubereitung abgeschlossen ist und der Rührer aus der Schüssel entfernt werden kann.

ZUBEHÖR

W. Eloxierter Eisbehälter

X. Eisspatel

Y. Rührer

Z. Zylinderputzer zum Reinigen des Eisbehälters und des Rührers

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche Bauteile, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

• Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Deckel ist gebrochen oder gesprungen, Kunststoffteile sind angeschmolzen) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

• Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein.

• Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Nehmen Sie den Eisbehälter immer aus dem Gerät, bevor Sie Nahrungsmittel entnehmen oder Zutaten einfüllen. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

• Stellen Sie die Eismaschine nicht in der Nähe der Kante der Arbeitsplatte oder des Tisches während des Betriebs auf. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Flüssigkeiten oder anderen Stoffen ist. Durch die Vibrationen während des Rührprozesses kann das Gerät sich leicht bewegen. Stellen Sie das Gerät mit einem Mindestabstand von 15 cm zu allen Seiten auf, um ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

• Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Trocknen oder lagern Sie keine Lebensmittel oder irgendwelche Fremdkörper in dem Gerät. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: der Motor bleibt stecken, Flüssigkeit oder Teig läuft aus, Überhitzung). Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.

• Dieses Gerät ist **NICHT** geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

• Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Gerät oder die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden (Beispiel: Trocknen von Lebensmitteln oder anderem). **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Legen Sie während des Betriebes keine Tücher oder anderen Gegenstände auf oder unter das Gerät. Die Luftschlitze im Gehäuse müssen immer frei bleiben.

• Niemals in die Kühlkammer oder den Eisbehälter greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in die Kühlkammer oder den Eisbehälter halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber).

• Arbeiten Sie mit geschlossenem Deckel. Achten Sie immer darauf, nach dem hinzufügen von weiteren Zutaten den Deckel sofort wieder zu schließen. Halten Sie während des Betriebes niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät.

• Füllen Sie keine Zutaten direkt in die Kühlkammer. Fügen Sie die Zutaten nur in den Eisbehälter. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch ob die Kühlkammer sauber, trocken, und frei von Schmutz ist.

• Niemals den Eisbehälter überfüllen. Andernfalls kann Flüssigkeit oder Eiscreme auslaufen und zur Überhitzung und Gefährdung durch Elektrizität führen. Achten Sie immer darauf, dass der Eisbehälter an den Außenseiten völlig sauber und trocken ist, bevor Sie diese in die Kühlkammer stellen. Sollten Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

• Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Griffen an den Seiten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Deckel oder Netzkabel halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.

• Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen reinigen (Beispiel: Topfreiniger). Bruchstücke von Topfreinigern können in das Gerät gelangen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Kurzschluss verursachen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden.

• Niemals das Gerät, eines der Bauteile oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

• Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

• Jede Reparatur und Wartung mit Ausnahme der Reinigung, sollten von einem autorisierten Gastroback Service Center durchgeführt werden.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220 - 240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 8 A abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

• Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 8 A ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Anschließen: Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. Trennen: Ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.

• Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

• Vergewissern Sie sich immer, dass die Außenseiten des Eisbehälters sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät zusammensetzen. Niemals das Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Gehäuse oder Netzkabel ausgelaufen sind. Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 42909 Smart Ice Cream Advanced Automatic
Stromversorgung:	220 - 240 V Wechselstrom / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	170 - 200 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 107 cm
Gewicht:	ca. 13,4 kg
Abmessungen: (Breite x Tiefe x Höhe)	ca. 42,0 cm x 29,0 cm x 27,0 cm
Fassungsvermögen:	ca. 1,0 L

EIGENSCHAFTEN IHRER NEUEN EISMASCHINE

Automatischer Betrieb

Automatikbetrieb rührt und friert die Zutaten auf die ausgewählten / gewünschte Konsistenz. Wählen Sie eine der vier voreingestellten Funktionen: Sorbet, Frozen Yogurt, Gelato oder Eiscreme. Es ertönt ein akustisches Signal wenn das Eis fertig ist..

Manueller Betrieb

Im manuellen Betrieb können Sie die Rührzeit, um Eis herzustellen manuell einstellen für Rezepte mit einer vorgegebenen Rührzeit.

Voreingestellte Funktionen

Die Smart Ice Cream Advanced Automatic hat vier voreingestellten Funktionen zur Auswahl. Wählen Sie eine der Folgende Einstellungen: Sorbet, Frozen Yogurt, Gelato oder Eiscreme.

Pre Cool

Es empfiehlt sich das Gerät vorab bei der Vorbereitung Ihrer Zutaten zu kühlen. Diese optionale Funktion wird die Maschine auf ca. -10 bis - 30 ° C vorkühlen und dauert in der Regel ca. 5 - 10 Minuten.

Keep Cool

Sobald die Konsistenz des Nachtisches erreicht ist, verhindert Keep Cool, dass die Mischung schmilzt. Wenn das Gerät sich in diesem Modus befindet, ist zu beachten, dass der Kompressor sich zeitweise einschaltet, um Konsistenz und die Temperatur zu gewährleisten.

Kindersicherung

Die Smart Ice Cream Advanced Automatic bietet eine Kindersicherung. Drücken und halten Sie ca. 2 Sekunden lang die Pre-Cool-Taste und die Kindersicherung ist eingestellt. Um diesen Modus zu verlassen drücken und halten Sie für 2 Sekunden wieder die Pre-Cool-Taste.

Hinzufügen von weiteren Zutaten

Weitere Zutaten wie Schokoladen-Chips, frisches Obst und Aromen können alle durch den geteilten Deckel leicht hinzugefügt werden. Es ertönt ein akustisches Signal und ADD MIX-INS blinkt auf dem Display, um Sie wissen zu lassen, dass es an der Zeit ist, Ihre Lieblingszutaten hinzuzufügen!

Akustisches Signal

Das Gerät verfügt über ein akustisches Signal, das ertönt wenn Ihr Eis fertig ist. Dieses Signal kann zwischen laut, leise oder stumm eingestellt werden.

BEDIENUNG

WARNUNG: Das Gerät enthält eine Kompressorkühlung, die immer aufrecht bleiben muss. Bewahren Sie niemals das Gerät auf einer anderen Oberfläche des Gerätes auf, abgesehen von seinen Füßen.

WARNUNG: Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Bringen Sie das Gerät zum Betrieb nicht in die Nähe von leichtentzündlichen oder explosiven Flüssigkeiten oder Gasen (Beispiel: Spiritus- oder Propangasflaschen, Gasfeuerzeug). Stellen Sie das Gerät auch nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, eben und sauber sein. Niemals das Gerät auf geneigten Oberflächen betreiben, damit das Gerät nicht umkippt oder herunter fällt. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Gehäuse sowie die Bedienelemente müssen stets frei zugänglich bleiben.

Achten Sie darauf, dass auf jeder Seite ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und völlig trocken sind (siehe: ›Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‹). Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Herstellen von Desserts nach den Anleitungen in diesem Heft.

Vor der ersten Verwendung

Vorbereitung des Gerätes

Entfernen und entsorgen Sie die Aufkleber, andere Werbematerialien und Verpackungsmaterialien die an Ihrer Eismaschine befestigt sind. Entfernen Sie nicht das Typenschild. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Zubehör des Gerätes vor dem Wegwerfen der Verpackung entfernt wurden.

Den Deckel, den Eisbehälter und den Rührer aus der Maschine herausnehmen. Reinigen Sie diese Teile und Zubehör mit warmem Spülwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.

Hinweis: Setzen Sie den Rührer innerhalb des Eisbehälters ein, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Dies verhindert, dass die Zutaten nicht in die Kühlkammer gelangen.

Erste Benutzung

Erstinbetriebnahme

• Setzen Sie den Rührer in den Eisbehälter ein. (Abb. A)

• Geben Sie die Zutaten in den Eisbehälter in der Reihenfolge des Rezepts hinein.

• Setzen Sie den Eisbehälter in die Kühlkammer. (Abb. B)

• Es gibt 2 Nuten in der Kühlkammer. Die Positionierung des Eisbehälters, so ausrichten, dass die Griffe des Eisbehälters sich innerhalb dieser Nuten befinden.

• Vergewissern Sie sich, dass die Kühlkammer und das Äußere des Eisbehälters komplett trocken sind.

Hinweis: Es ist wichtig, dass der Rührer auf der Antriebswelle ordnungsgemäß montiert ist, um zu gewährleisten, dass die Zutaten richtig gemischt werden.

1. Um den Deckel einzurasten, richten Sie den Deckel, an die Grafik aus, und drehen Sie im Uhrzeigersinn in die ›Lock‹ Position. LOCK▼

2. Drücken Sie die POWER-Taste, um die Maschine einzuschalten.

3. Drehen Sie das Einstellungsrad auf das Dessert Ihrer Wahl. Drücken Sie die START | CANCEL-Taste, um den Rührprozess zu starten. Die verstrichene Zeit wird auf dem LCD-Display angezeigt.

4. Ein akustisches Signal ertönt, wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

PRE-COOL

Hinweis: PRE-COOL kann nur im Stand-by-Modus betrieben werden, vor dem Betätigen der START | CANCEL-Taste.

a) PRE-COOL senkt die Temperatur der Eismaschine, um die Zubereitungszeit zu reduzieren. Es ist optional und ist ideal zu nutzen, während Sie die Zutaten zubereiten.

b) Um die PRE-COOL-Funktion einzuschalten drücken Sie Die PRE-COOL-Taste. Das Licht um diese Taste schaltet von Weiß zu Rot, um anzuzeigen, dass das Gerät im PRE-COOL-Modus ist. Dieser Modus wird das Gerät auf ca. -10 °C bis -30 °C abkühlen, was ca. 5-10 Minuten dauert. READY leuchtet und PRESS START blinkt auf dem LCD-Display, wenn das Gerät die optimale Temperatur erreicht hat. Der Rührer beginnt nach 15 Minuten sich zu drehen, aber die Herstellung des Tiefkühldessert erst mit dem Drücken der START | PAUSE-Taste. In diesem Modus zeigt der LCD-Display die Temperatur an, PRE-COOLING leuchtet auf, und der Fortschritts-Anzeige-Balken bewegt sich, um Ihnen anzuzeigen, dass Sie sich in diesem Modus befinden.

c) PRE-COOL schaltet sich nach 20 Minuten in den Standby Modus oder kann alternativ ausgeschaltet werden, entweder durch das Drücken der PRE-COOL-Taste oder das drücken der START | PAUSE-Taste, was den Vorkühl-Modus überspringt.

Hinweis: START | PAUSE-Taste muss gedrückt werden, um das Rühren nach Vorkühlung starten.

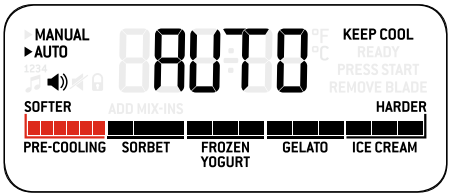
Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die PRE-COOL-Funktion nicht mehr verfügbar ist, nachdem die START | PAUSE-Taste gedrückt wurde. Das Licht rund um die PRE-COOL-Taste schaltet sich aus.

Automatische Steuerung

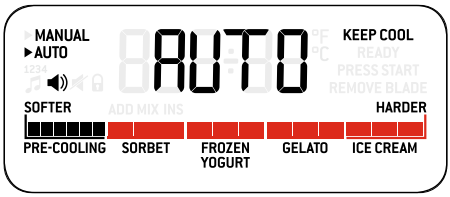
In Betrieb nehmen

Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und Stecken Sie den Netzstecker in eine 220/240V Steckdose.

Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die POWER-Taste leuchtet weiß. AUTO leuchtet auf dem LCD-Display. Der Fortschritts-Anzeige-Balken und Auswahlbalken der Eishärte leuchten auch. Der Pfeil zeigt auf den AUTO-Modus auf dem LCD-Display, und zeigt somit an, in welchem Modus man sich befindet. Um das Gerät in den AUTO-Modus zu schalten, drehen Sie das Einstellungsrad in eine Richtung.



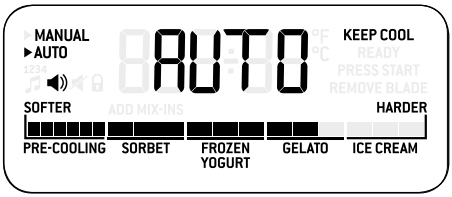
Fortschritts-Anzeige-Balken rot markiert



Auswahlbalken der Eishärte rot markiert

Auswahl der Eishärte

Um die gewünschte Eishärte zu wählen drehen Sie das Einstellungsrad links oder rechts. Links sind die weicheren gefrorenen Desserts wie Sorbet und rechts härtere Desserts wie Eiscreme.



Auswahl der Eishärte mit dem Auswahlbalken

Keep cool / Automatsche Steuerung

Die KEEP COOL-Funktion hält das gefrorene Dessert gekühlt und aufschlagen bis zu 3 Stunden insgesamt. Ein rotes Licht leuchtet um den Knopf und im LCD-Display wird KEEP COOL angezeigt, wenn diese Funktion aktiviert ist. Diese Funktion wirkt über das Rühren der Mischung bis zu der ausgewählten Eishärte. Sobald dies erreicht ist, pulsiert der Kompressor an und aus in Verbindung mit dem Rührer, um diese Konsistenz beizubehalten.

Der Rührer schaltet sich nur ein, wenn das Gerät erkennt, dass Ihr Dessert unter die ausgewählte Konsistenz geschmolzen ist. KEEP COOL kann jederzeit ein-und ausgeschaltet werden.

Hinweis: Wenn das Gerät sich im KEEP COOL-Modus befindet, schaltet sich der Kompressor und Motor taktweise ein, um die Konsistenz des Nachtisches zu überprüfen.

Hinzufügen der Zutaten und Beginn der Zubereitung

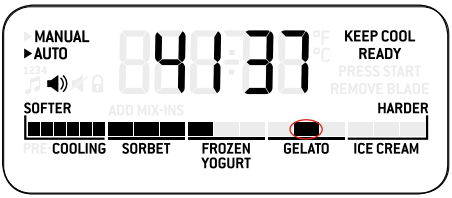
a) Stellen Sie sicher, dass der Rührer, der Eisbehälter und die Kühlkammer sauber sind. Setzen Sie den Rührer in den Eisbehälter, bevor Sie die Zutaten einfügen.

b) Fügen die Zutaten in den Eisbehälter wie in dem Rezept angegeben. Wischen Sie verschüttete Zutaten von dem Rand des Eisbehälters.

c) Setzen Sie den Eisbehälter in die Kühlkammer ein indem Sie diese Absenken, wobei die Scharniere der Griffe in den Rillen auf der Kühlkammer sitzen (Abb. D). Es ist wichtig, dass der Rührer richtig auf der Antriebswelle eingesetzt ist, um sicherzustellen, dass der Rührer korrekt arbeitet.

d) Setzen Sie den Deckel auf den Eisbehälter. Es wird nicht empfohlen, den Deckel während des Betriebs zu öffnen, außer dies ist im Rezept angegeben. Wenn weiter Zutaten hinzugefügt werden sollen, öffnen Sie die kleineren Deckel, um die Zutaten hinzuzufügen.

e) Um dem Hertellungsprozess zu starten drücken Sie die START | PAUSE-Taste. Der Fortschritts-Anzeige-Balken bewegt sich, um anzuzeigen, dass das Gerät arbeitet. Das Gerät beginnt jetzt mit dem Kühlen und Rühren bis zur gewünschten Einstellung. Beim Kühlen des Desserts beginnen die Balken des Auswahlbalkens der Eishärte sich nach oben zu bewegen, zum ausgewählten Dessert. Es kann einige Zeit dauern bis es anfängt zu leuchten. Die Anzeige des LCD-Displays wechselt zwischen verstrichener Zeit und der aktuellen Temperatur. Der Fortschritts-Anzeige-Balken bewegt sich, bis der erste Auswahlbalken der Eishärte erreicht ist. Die Auswahlbalken der Eishärte wird sich in Richtung des ausgewählten Desserts bewegen. Der Auswahlbalken der Eishärte hört auf zu blinken, wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Anzeige des Auswahlbalken der Eishärte während der Zubereitung. Die Balken blinken, während die gewünschte Konsistez angezeigt wird.

f) Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, hören der Kompressor und der Motor auf zu arbeiten und READY leuchtet auf dem LCD-Display. Der Akkustiksignal / die Melodie zeigt an, dass das Dessert fertig ist.

Manuelle Steuerung

In Betrieb nehmen

Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und Stecken Sie den Netzstecker in eine 220/240V Steckdose.

Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die POWER-Taste leuchtet weiß. Der LCD-Bildschirm schaltet standardmäßig in den AUTO-Modus und zu dem Auswahlbalken der Eishärte. Das Gerät und das LCD-Display zeigen immer das zuletzt verwendete Programm oder Einstellung an.

Die Maschine wird in den manuellen Modus durch Drücken der Timer-Tasten ▲▼ geschaltet. Die Zeit wird angezeigt und der Pfeil sollte auf MANUAL auf der linken Seite des LCD-Displays zeigen.

Um die Zeit für das Rühren und Kühlen einzustellen, drücken Sie eines der Timer-Tasten ▲▼. Durchschnittlich dauert es etwa 50 Minuten Eiscreme herzustellen.

Auswahl der Eishärte

Diese Funktion ist nicht in dem manuellen Modus verfügbar.

Keep cool / Manuelle Steuerung

Die KEEP COOL-Funktion hält das gefrorene Dessert gekühlt und aufgeschlagen für die vorher ausgewählte Dauer der Eisherstellung. Ein rotes Licht leuchtet um den Knopf und im LCD-Display wird KEEP COOL angezeigt, wenn diese Funktion ausgewählt ist. Der Rührer wird nur aktiviert, wenn das Gerät erkennt, dass Ihr Dessert unter die ausgewählte Konsistenz geschmolzen ist.

Hinzufügen der Zutaten und Beginn der Zubereitung

a) Stellen Sie die gewünschte Zeit durch das Drücken der Timer-Tasten ▲▼ ein.

b) Setzen Sie den Rührer in den Eisbehälter ein. Geben Sie die Zutaten hinein. Fügen Sie den Eisbehälter in die Kühlkammer ein.

c) Drücken Sie START | PAUSE-Taste um die Eisherstellung zu starten. Das Licht um diesen Knopf leuchtet rot, um anzuzeigen, dass das Gerät mit der Dessertherstellung angefangen hat.

d) Wenn die gewünschte Zeit erreicht worden ist, hören der Kompressor und der Motor auf zu arbeiten und READY leuchtet auf dem LCD-Display.

e) Wenn die START | PAUSE-Taste während des Herstellungsprozesses gedrückt wird, wird die Zeit angehalten. Zum Fortsetzen des Prozesses drücken Sie wieder diese Taste.

f) Wenn Sie den Timer zurücksetzen wollen, drücken und halten Sie die START | PAUSE-Taste für 2 Sekunden. Dies setzt die Stoppuhr zurück.

g) Der Timer kann jederzeit angepasst werden.

LCD-Display

Der LCD-Bildschirm schaltet zwischen dem Countdown-Timer und der aktuellen Temperatur.

Volumen / Melodie

Die Smart Ice Cream Advanced Automatic ist mit einer Melodie ausgestattet um anzuzeigen, dass Ihre gefrorenes Dessert fertig ist. Sie können wählen zwischen Melodie, lautes Signal, leises Signal oder kein Signal.

Temperatureinheiten °F / °C

Die Smart Ice Cream Advanced Automatic verfügt über eine Funktion die Einheiten Temperatur in Celsius oder Farenheit anzuzeigen. Drücken Sie einmal auf diese Taste, um die Temperatur anzuzeigen und drücken Sie erneut, um die Einheiten zwischen Celsius und Fahrenheit ändern.

Werkseinstellungen zurückzusetzen

Um die vom Werk vorgegebenen Standardeinstellungen wiederherzustellen, drücken und halten Sie die KEEP COOL-Taste für 5 Sekunden. Dies kann nur im Standby-Modus ausgeführt werden.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

• Beachten Sie dass die Zeit, um gefrorene Desserts herzustellen abhängig von der Raumtemperatur, Temperatur der Zutaten und Vorkühlung des Gerätes variieren kann. Je kühler die Inhaltsstoffe, desto schneller die Eisherstellung. Allgemein dauert es etwa 50 Minuten, das Eis herzustellen.

• Wenn Sie Crème Anglaise und Rezepte, die das Erwärmen der Zutaten erfordern zubereiten möchten, ist es immer eine gute Idee, dies am Tag zuvor zu machen. Alternativ, kühlen Sie sie die Zutaten mindestens 4 Stunden vor der Eiszubereitung.

• Achten Sie stets darauf die Zutaten in den Eisbehälter, vor dem Einsetzen in die Kühlkammer zu geben.

• Rezeptangaben in dieser Gebrauchsanweisung verwenden Zutaten wie Sahne, Milch, Eier und Zucker. Diese Zutaten können durch ähnliche Zutaten ersetzt werden, um das Eis für unterschiedlichen Geschmack oder Diätkost anzupassen. Hinweis: Geschmack und Textur variieren, wenn mit verschiedenen Zutaten gearbeitet wird.

• Die meisten Basissaucen gehen während des Rührens und Kühlens auf. Alle Mischungen in dieser Anleitung ergeben etwa 1 Liter gefrorenes Desserts, sofern nicht anders angegeben ist. Bei der Verwendung von anderen Rezepten, überschreiten Sie nicht die Gesamtmenge von 700 ml der Zutaten, wegen des eventuellen Aufgehens.

• Alkohol hemmt den Kühlprozess. Am besten fügen Sie gegen Ende des Kühlvorganges Alkohol hinzu.

• Die Konsistenz des gefrorenen Desserts ist ein löffelbare Mischung. Bitte beachten Sie, dass wenn Sie in einer Waffel oder auf Tellern das Eis servieren möchten, ist es empfehlenswert das Eis vorher ca. 2 Stunden in der Tiefkühltruhe zu kühlen.

• Beim lagern Ihrer gefrorenen Desserts in dem Gefrierschrank, stellen Sie sicher dass der Behälter luftdicht und gut verschlossen ist. Dadurch vermeiden Sie die Bildung von Eiskristallen. Wenn Sie ein Stück Backpapier direkt über die Oberfläche des Desserts legen, hilft dies auch bei der Vermeidung der Bildung der Eiskristalle.

Hinweis: Stellen Sie den Eisbehälter nicht in das Gefrierfach.

• Verzehren Sie gefrorene Desserts am besten innerhalb von 1 Woche. Diese können aber bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden.

• Wenn ein Dessert aus dem Gefrierfach serviert wird, ist es am besten das Dessert 5 bis 10 Minuten an der Raumtemperatur stehen zu lassen.

Tipps für die Crème Anglaise (Basissauce)

• Traditionell werden cremige Eiscremesorten aus einer Crème Anglaise (Basissauce) gemacht. Hier finden Sie Tipps, um immer wieder perfekte Crème Anglaise zuzubereiten.

• Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten frisch sind.

• Eier eignen sich am besten bei Raumtemperatur für die Basissauce. Alle Rezepte gehen von einer Mindestmasse 59 g pro Ei aus.

• Messen Sie alle Ihre Zutaten vor der Zubereitung ab so dass Sie alles griffbereit haben.

• Verwenden Sie entweder einen Schneebesen oder einen elektrischen Handmixer, um Eigelb und Zucker zu verrühren bis diese weiß und dick sind.

• Verwenden Sie eine schwere Kasserolle, wenn Sie die Crème Anglaise zubereiten.

• Beim Aufheizen der Sahne / Milch-Mischung sollten die Zutaten nicht kochen. Ein guter Indikator um zu wissen wann man die Sahne / Milch-Mischung vom Herd entfernt, sind die kleinen Bläschen, die anfangen sich am Rand der Sahne / Milch-Mischung zu bilden.

• Während die Sahne / Milch-Mischung erwärmt wird, fangen Sie damit an den Zucker und die Eier zu schlagen. Wenn Sie damit bis nach der Erwärmung der Sahne / Milch-Mischung warten, kann diese sich überhitzen und trennen.

• Stellen Sie sicher, dass die Mischung ständig unter Rühren bleibt. Am besten mit einem Holzlöffel. Die Mischung rühren bis sie verdickt. Ein flacher Holzlöffel ist am besten geeignet. Zum Testen verwenden Sie den Rücken des Löffels, tauchen Sie den Löffel in die Basissauce, so dass eine feine Schicht entsteht. Führen Sie Ihre Finger durch die Mischung auf der Rückseite des Löffels. Wenn der Fingerabdruck so bleibt, dann ist die Mischung dick genug. Entfernen Sie die Mischung sofort vom Herd.

• Wenn die Mischung sich trennt oder gerinnt, dann ist die Hitze zu hoch. Wenn die Mischung sich getrennt hat müssen Sie wieder von vorne anfangen.

• Lassen Sie die Crème Anglaise nicht unbeaufsichtigt beim Kochen.

• Es dauert 5 - 15 Minuten um die Crème Anglaise zu verdicken. Dies ist abhängig von den Mengen und anderen Faktoren.

• Lassen Sie die Mischung bei Raumtemperatur unter gelegentlichem Rühren abkühlen, bis kein sichtbarer Dampf aus der Mischung austritt. Dann im Kühlschrank gut abkühlen.

• Legen Sie ein Stück Plastikfolie direkt auf die oberste Schicht der Crème Anglaise, um eine Hautbildung zu verhindern.

• Um die Mischung schneller zu kühlen, füllen Sie diese in eine Metallschale und stellen Sie diese in ein Eisbad. Lassen Sie die Mischung unter ständigem Rühren gut abkühlen.

Die wesentlichen Zutaten

EIER

Alle Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Verwendung von Eiern mit Mindestmasse von 59 g getestet. Das Ei verleiht der Eiscreme Volumen, stabilisiert und emulgiert die Mischung.

Hinweis: Vermeiden Sie die Verwendung ältere Eier, vor allem wenn Sie die Mischung nicht kochen. Schwangeren Frauen wird nicht empfohlen Eiscreme, die rohe Eier enthält zu verzehren.

ZUCKER

In allen Rezepten wurde extra feiner Streuzucker verwendet, da es sich leicht löst und dadurch sich weniger Kristalle bilden. Normaler Zucker kann den Streuzucker ersetzen, dieser braucht ein wenig länger um sich aufzulösen. Als allgemeine Regel gilt, je mehr Zucker in der Eiscreme sich befindet, desto tiefer sinkt der Gefrierpunkt des Wassers innerhalb der Mischung. Das verhindert, dass Ihre gefrorenen Desserts sich zu einem großen harten Klumpen bilden, der schwer zu schöpfen ist.

MILCH

Vollmilch wurde für alle Rezepte mit Milch verwendet. Sorten mit weniger Fett können verwendet werden, dabei erreichen Sie aber nicht das gleiche Ergebnis. Fettarme Milch sollte nur für Rezepte verwendet werden, die kein Kochen erfordern. Fettarme Milch hat eine hohe Wahrscheinlichkeit des Trennens während des Kochens.

SAHNE

Flüssige Sahne wurde in allen Rezepten verwendet. Die Sahne verleiht Fettigkeit und eine glattere Textur der Eiscreme. Fettreduzierte Sahne kann auch verwendet werden, aber am besten für Rezepte, die kein Kochen erfordern. Die fettarmen Varianten neigen zur Trennung während des Kochens.

PFLEGE UND REINIGUNG

Stellen Sie durch das Drücken der POWER-Taste sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn die Umgebung der START | PAUSE-Taste nicht mehr rot leuchtet. Entfernen Sie die Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Kompressor des Gerätes vor der Demontage und Reinigung komplett abkühlen.

Reinigung des Edelstahlgehäuses

1. Wischen Sie die Außenseite des Edelstahlgehäuses und das LCD-Display mit einem weichen feuchtem Tuch. Verwenden Sie keine trockenen Papiertücher, um den LCD-Bildschirm zu reinigen. Verwenden Sie kein Scheuermittel oder Metall-Scheuerschwamm, um Teil des Gerätes zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen.

Hinweis: Tauchen Sie **niemals** das Edelstahlgehäuse ins Wasser. Reinigen Sie es **nicht** in dem Geschirrspüler. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Reinigungsmittel unter die Tasten oder LCD-Display versickert.

Hinweis: Um die Kühlkammer zu reinigen, stellen Sie sicher, dass das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Wischen Sie die Kühlkammer mit einem weichen, feuchten Tuch mit Seifenwasser.

2. Wenn ausgelaufene Sahne, Milch, oder Schokolade usw. in dem inneren der Kühlkammer sich befinden, entfernen Sie diese sorgfältig mit einem weichen, feuchten Tuch.

3. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, vor dem Einsetzen der Netzstecker in eine Steckdose.

Den Deckel reinigen

1. Der Deckel kann in warmen Seifenwasser mit einem weichen Schwamm gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metall-Topfreiniger, da diese die Oberfläche zerkratzen können. Lassen Sie alle Flächen vor dem Einsetzen in die Eismaschine gründlich trocknen.

Reinigung des Eisbehälters

1. Füllen Sie den Eisbecher bis zur Hälfte mit warmem Seifenwasser. Ein nichtscheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder milde Sprühlösung können verwendet werden. Lassen Sie diese ca. 10 - 20 Minuten einwirken.

Hinweis: Der Eisbehälter ist **NICHT** spülmaschinengeeignet.

Reinigung des Rührers

1. Waschen Sie den Rührer mit warmem Seifenwasser. Mit dem mitgelieferten Zylinderputzer, reinigen Sie den inneren Teil des Rührers um die ganzen Rückstände zu entfernen. (Abb. E)

2. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, vor dem Zusammenbau des Gerätes.

Hinweis: Rührer und Deckel sind spülmaschinengeeignet, aber nur im oberen Korb.

LAGERUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät, alle Teile und Zubehör absolut sauber und trocken sind.

3. Setzen Sie den Eisbehälter und den Rührer in die Kühlkammer.

4. Setzen Sie den Deckel ein.

5. Bewahren Sie das Gerät in einer aufrechten Position und auf einer ebenen Oberfläche. Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknotet werden. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen. Bewahren Sie keine Gegenstände auf dem Gerät auf. Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen. Weitere Hinweise zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel finden Sie auch unter: ›Tipps für beste Ergebnisse‹.

Problem	**Die Lösung des Problems**
Eiscreme friert nicht ein	• START	PAUSE-Taste muss gedrückt werden. • Befindet sich Alkohol in der Eiscreme? Zu viel oder zu früh Alkohol wurde hinzugefügt. • Stellen Sie sicher, dass es eine ausreichende Belüftung um das Gerät gewährleistet ist. Wir empfehlen mindestens 15 cm zwischen dem Gerät und den angrenzenden Oberflächen.
Der Rührer bewegt sich nicht	• Der Rührer bewegt sich die ersten 5 Minuten nicht, wenn vorher die PRE-COOL-Funktion gewählt wurde. • Überprüfen Sie, ob die Zentralspindel richtig im Rührer sitzt. Wenn die Spindel sich nicht bewegt, dann besteht eventuell ein Problem mit dem Gerät - wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice.
Deckel lässt sich nicht richtig einsetzen und einrasten	• Rührer und Eisbecher sind nicht richtig positioniert - stellen Sie sicher, dass der Griff desr Eisbehälters innerhalb der Nuten sitzt und der Rührer richtig eingesetzt ist.
Das gefrorene Dessert ist in der angegebenen Zeit nicht eingefroren	• Die Dessert-Mischung war beim Einfügen in den Eisbehälter zu warm, für die eingestellte Zeit, bei manueller Steuerung. • Verschiedene Zutaten und Mengen beeinflussen den Gefrierpunkt und die Gefrierzeit. Rechnen Sie mehr Zeit ein, wenn Sie mit Zutaten wie Eier / Alkohol arbeiten.
Der Eisbehälter lässt sich nach einem Herstellungsvorgang nicht herausnehmen	• Die Zutaten können über die Seite des Eisbehälters in die Kühlkammer übergelaufen sein. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät ca. 10-20 Minuten stehen, um das Eis abzutauen. Dann entfernen Sie den Eisbehälter und wischen den Innenraum der Eismaschine.
Ich will meine Eiscreme noch härter!	• Nehmen Sie das Eis aus dem Eisbehälter nach der Zubereitung, fügen Sie es in einen luftdichten Behälter und kühlen Sie es im Gefrierschrank für weitere 1-2 Stunden oder bis die gewünschte Härte erreicht wird.
Kann ich weitere Zutaten gleich in die Basissauce geben?	• Fügen Sie weitere Zutaten am Ende des Herstellungsprozesses ein, wenn Sie dazu aufgefordert werden. **Hinweis:** Oft können Zutaten wie Früchte während des Rührprozesses zerfallen, wenn diese zu früh eingefügt werden.

Problem	Die Lösung des Problems
Meine Eismaschine scheint ab und zu kurz zu vibrieren?	• Der integrierte Kompressor ist auf speziellen Gummihalterungen befestigt um die Geräusche und Schwingungen während des Betriebs zu reduzieren. Wenn keine Kühlung erforderlich ist, schaltet der Kompressor sich automatisch aus, dabei ist eine kleine Menge von Vibrationen für 1-2 Sekunden normal.
Das Gerät lässt sich nicht bedienen	• Die Kindersicherung kann aktiviert sein. Drücken und halten Sie die PRE COOL-Taste für ca. 2 Sekunden um die Verriegelung zu lösen.
Meine Eismaschine erinnert sich nicht an meinen letzten Einstellungen?	• Der interne Computer erinnert sich nur an die vorhergehenden Einstellungen wenn die START | PAUSE-Taste aktiviert wurde.
Die Temperatur wird in Fahrenheit angegeben	• Drücken Sie die °F/°C-Taste, um die Temperatureinheiten zu ändern.
Die Eiscreme wird nicht gerührt, aber der Kompressor arbeitet	• Die Vorkühlung ist aktiviert. • Um die Lebensdauer des Kompressors zu erhalten, gibt es einen Selbstauslöser am Kompressor. Dieser braucht bis zu 3 Minuten um sich zu aktivieren.
Mein Eis ist eisig? Warum?	• Einige Desserts haben einen höheren Wassergehalt, dadurch wird die Mischung noch eisiger.
Ich habe die Eiscreme aus dem Gefrierschrank genommen und es ist sehr hart. Warum?	• Hausgemachtes Eis ist oft härter als im Geschäft gekauftes Eis, da es weniger Luft enthält. Wir schlagen vor, das Eis ca. 5-10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank zu nehmen.
Kann ich den Eisbehälter in den Gefrierschrank legen?	• Wir raten Ihnen den Eisbehälter nicht in den Gefrierschrank zu legen, da die Eiscreme darin festfriert und es wird sehr schwierig sein die Eiscreme zu entfernen. Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände, um das Eis herauszunehmen, da dies die Beschichtung des Eisbehälters zerkratzt.

ENTSORGUNGSHINWEISE

Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EGRichtlinie 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht es die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, dass alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich bei Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet werden soll.

REZEPTIDEEN

EISCREME

Grundrezept Vanille Eiscreme

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

2	Tassen Sahne
1	Tasse Milch
1	Vanilleschote, geteilt und Samen abgestreift oder 1 Teelöffel Vanille-Extrakt
5	Eigelb
½	Tasse Zucker

Zubereitung:

1. Fügen Sie Sahne, Milch und Vanille-Schote und Samen in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Zutaten, bis die Mischung gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb und Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Entfernen Sie die Vanilleschote aus der Sahnemischung und rühren Sie langsam diese in die Ei-Mischung.

3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen.

5. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

6. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Schnelles Vanilleeis

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

1	Tasse Sahne
1¼	Tassen Vollmilch
¾	Tasse gezuckerte Kondensmilch
1	Teelöffel Vanille-Extrakt

Zubereitung:

1. Fügen Sie Sahne, Milch und Vanille in ein großen Krug hinein und verrühren Sie diese. Im Kühlschrank abkühlen.

2. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

3. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Rich Chocolate Ice Cream

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

2	Tassen Sahne
½	Tasse Milch
180 g	dunkle Schokolade, gehackt
5	Eigelb
⅓	Tasse Zucker

Zubereitung:

1. Fügen Sie Sahne, Milch und Schokolade in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Zutaten, bis die Mischung gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb und Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Sobald die Schokolade-Mischung heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung rühren.

3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.

5. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

Tipp: Für einen größeren Schokoladengenuss, fügen Sie ¼ Tasse geriebener Zartbitterschokolade hinzu, sobald auf dem LCD-Display Add Mix-Ins leuchtet.

6. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Erdbeer - Rhabarber Eiscreme

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

1 ½	Tassen Sahne
½	Tasse Milch
4	Eigelb
⅓	Tasse Zucker

Fruchtmischung Zutaten:

250 g	frische Erdbeeren
200 g	Rhabarber, in 2 cm Stücke geschnitten
¼	Tasse Zucker

Zubereitung:

1. Um die Basissauce zuzubereiten, fügen Sie Sahne und Milch in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Zutaten, bis die Mischung gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb und Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Sobald die Sahne-Mischung heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung rühren.

3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.

5. Um die Frucht-Mischung herzustellen pürieren Sie die Erdbeeren und drücken Sie diese durch ein feines Sieb, um Samen zu entfernen. Fügen Sie Erdbeer-Püree, Rhabarber und Zucker in einem kleinen Topf. Bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Hitze erhöhen und solange köcheln lassen bis sich die Mischung auf 1 Tasse reduziert hat, dabei gelegentlich umrühren. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, sonst könnte der Rhabarber brechen. Kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank bis diese kalt ist.

6. Nachdem beide Mischungen abgekühlt sind heben Sie behutsam beide vor dem Rühren unter.

7. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

8. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Apfel-Streusel-Eiscreme

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

1 ¼	Tassen Sahne
¾	Tasse Milch
½	Tasse gezuckerte Kondensmilch
¼	TL gemahlener Zimt

Apfel-Mischung Zutaten:

1	Granny Smith Apfel, geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten
2	Esslöffel Zucker
1	Esslöffel Wasser

Streusel Zutaten:

¼	Tasse Mehl
2	Esslöffel weicher brauner Zucker
¼	TL Backpulver
1	Esslöffel Haferflocken
40 g	Butter

Zubereitung:

1. Herstellung der Streusel: Ofen vorheizen auf 200 °C. Ein Backblech mit Backpapier Papier auslegen. Die Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Fingerspitzen aneinander reiben bis die Butter mit den anderen Zutaten vermischt ist. Die Mischung mit einem kleinen Löffel auf das Backpapier legen und im Ofen für ca. 10-15 Minuten oder bis sie goldbraun sind backen. Lassen Sie die Streusel auf dem Blech abkühlen.

2. Herstellung der Apfel-Mischung: Vermengen Sie den geschnittenen Apfel, Zucker und Wasser in einen kleinen Topf. Erhitzen und rühren Sie diese bei mittlerer Hitze, bis der Zucker sich aufgelöst hat.. Zugedeckt ca. 5 Minuten oder bis die Äpfel weich sind weiterkochen; vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank weiterkühlen bis die Mischung gut gekühlt ist.

3. Herstellung der Eiscreme-Mischung: Fügen Sie Sahne, Milch, Kondensmilch und Zimt in eine große Schüssel ein. Gut verrühren und in den Eisbehälter gießen.

4. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren. Fügen Sie die Apfel-Mischung und ½ Tasse der Streusel hinzu, wenn das Gerät Add Mix-Ins auf dem LCD-Display anzeigt.

5. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Cookies and Cream Eiscreme

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

1	Tasse Sahne
1	Tasse Milch
½	Tasse gezuckerte Kondensmilch
1	Teelöffel Vanille-Extrakt
6	mit Schokoladencreme gefüllte Kekse, zerdrückt

Zubereitung:

1. Sahne, Milch und Vanille in ein große Schüssel einfügen und gut verrühren. Im Kühlschrank gut kühlen.

2. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

3. Fügen Sie zerdrückte Kekse hinzu, wenn das Gerät Add Mix-Ins auf dem LCD-Display anzeigt.

4. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Gesalzene Karamell Eiscreme

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

1 ½	Tassen Milch
7	Eigelb
1	Tasse weißer Zucker
3	Esslöffel Wasser
1 ¼	Tassen Sahne
1	Teelöffel feines Meersalz

Zubereitung:

1. Fügen Sie die Milch in eine mittelgroße schwere Kasserole ein. Erwärmen Sie die Milch, bis diese gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick ist. Sobald die Milch heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung einrühren. Beiseite stellen.

3. Vermengen Sie Zucker und Wasser in einem Topf und rühren bei schwacher Hitze, bis der Zucker aufgeweicht ist und beginnt sich aufzulösen. Die Wärmezufuhr auf eine mittlere Hitze erhöhen, die Seiten des Kochtopfs abbürsten, um alle Zuckerkristalle aufzulösen und ohne Rühren weiterkochen, bis des Karamell beginnt eine satte goldene Farbe anzunehmen. Von der Hitze entfernen und sorgfältig die Sahne einrühren.

Hinweis: Dabei kann die Mischung spritzzen.

4. Die Mischung bei schwacher Hitze und unter Rühren köcheln lassen bis sich alle Klumpen aufgelöst haben. Die Ei-Mischung und Salz hinzufügen und köcheln lassen. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis

die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

5. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen.

6. Sobald die Mischung gekühlt ist, gießen Sie diese in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

7. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Honig-Eis

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

2	Tassen Sahne
1	Tasse Milch
6	Eigelb
½	Tasse guten Honig

Zubereitung:

1. Fügen Sie Sahne und Milch in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Mischung, bis diese gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb und Honig in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Sobald die Sahne-Mischung heiß ist, diese langsam in die Honig-Mischung rühren.

3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.

5. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

6. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

GELATO

Pistazien Gelato

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

2	Tassen Milch
½	Tasse Sahne
½	Teelöffel Vanille-Extrakt
5	Eigelb
½	Tasse Zucker
¾	Tasse geschälte Pistazien, geröstet und gehackt

Zubereitung:

1. Fügen Sie Milch, Sahne und Vanille-Extrakt in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Zutaten, bis die Mischung gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb und Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Sobald die Sahne-Mischung heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung rühren.

3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen.

5. Gießen Sie die Gelato-Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

6. Fügen Sie die gehackten Pistazien hinzu, wenn das Gerät Add Mix-Ins auf dem LCD-Display anzeigt.

7. Sobald die Mischung fertig ist, kön-

nen Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Schokoladen-Haselnuss Gelato

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

2	Tassen Milch
½	Tasse Nuß-Nugat-Creme
½	Teelöffel Vanille-Extrakt
5	Eigelb
½	Tasse Zucker
¼	Tasse geröstete Haselnüsse, fein gehackt

Zubereitung:

1. Fügen Sie Milch, Nuß-Nugat-Creme und Vanille -Extrakt in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Mischung, bis diese gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb und Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Sobald die Milch-Mischung heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung rühren.

3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen.

5. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

6. Fügen Sie die gehackten Haselnüsse hinzu, wenn das Gerät Add Mix-Ins auf dem LCD-Display anzeigt.

7. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Schokolade-Minze-Gelato

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

1 ½	Tassen Milch
½	Tasse Sahne
120 g	dunkle Schokolade, gehackt
2 - 3	Tropfen Pfefferminz-Essenz
5	Eigelb
⅓	Tasse Zucker
60 g	dunkle Schokolade, fein gehackt (extra)

Zubereitung:

1. Fügen Sie Milch, Schokolade und Pfefferminz-Essenz in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Mischung, bis die Schokolade geschmolzen ist und die gesamte Mischung gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb und Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Sobald die Schokoladen-Mischung heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung rühren.

3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen.

5. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

6. Fügen Sie die gehackte Schokolade hinzu, wenn das Gerät Add Mix-Ins auf dem LCD-Display anzeigt.

7. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Passionsfrucht Gelato

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

2	Tassen Milch
½	Tasse Sahne
½	Teelöffel Vanille-Extrakt
5	Eigelb
½	Tasse Zucker
2 - 3	Passionsfrucht

Zubereitung:

1. Fügen Sie Milch, Sahne und Vanille-Extrakt in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Mischung, bis diese gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick ist. Sobald die Milch-Mischung heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung einrühren. Beiseite stellen.

3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen.

5. Gießen Sie die Mischung zusammen mit dem Fruchtfleisch der Passionsfrucht in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

6. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

SORBET

Zitronen Sorbet

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

¾	Tasse Zucker
1 ½	Tassen Wasser
¾	Tasse frischer Zitronensaft, gekühlt
1	kleines Eiweiß, leicht geschlagen

Zubereitung:

1. Vermengen Sie Zucker und Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze. Kochen und Rühren Sie die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Erhöhen Sie die Hitze und lassen Sie die Mischung ca. 2 Minuten köcheln. Nehmen Sie die Mischung vom Herd und lassen Sie diese abkühlen. Danach im Kühlschrank gut kühlen.

2. Gießen Sie den Zuckersirup, Zitronensaft und das Eiweiß in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

3. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Tipp: Um dieses Rezept ohne Verwendung von Eiweiß herzustellen empfehlen wir mit der manuellen Einstellung zu arbeiten und ca. 60 Minuten zu Rühren. Die Mischung ergibt ca. 700 ml Sorbet nach Fertigstellung.

Pink Grapefruit Sorbet

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

¾	Tasse Zucker
1 ½	Tassen Wasser
¾	Tasse frische rubinroter Grapefruit-Saft, gekühlt
1	kleines Eiweiß, leicht geschlagen

Zubereitung:

1. Vermengen Sie Zucker und Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze. Kochen und Rühren Sie die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Erhöhen Sie die

Hitze und lassen Sie die Mischung ca. 2 Minuten köcheln. Nehmen Sie die Mischung vom Herd und lassen Sie diese abkühlen. Danach im Kühlschrank gut kühlen.

2. Gießen Sie den Zuckersirup und den Grapefruitsaft in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

3. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Tipp: Um dieses Rezept ohne Verwendung von Eiweiß herzustellen empfehlen wir mit der manuellen Einstellung zu arbeiten und ca. 60 Minuten zu Rühren. Die Mischung ergibt ca. 700 ml Sorbet nach Fertigstellung.

Birne-Vanille-Sorbet

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

¾	Tasse Zucker
¾	Tasse Wasser
1	Vanilleschote, geteilt und Samen abgestreift
900 g	weiche Birnen
¼	Tasse Zitronensaft
1	kleines Eiweiß, leicht geschlagen

Zubereitung:

1. Vermengen Sie Zucker, Wasser, Vanilleschote und Samen in einem Topf bei schwacher Hitze. Kochen und Rühren Sie die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Erhöhen Sie die Hitze und lassen Sie die Mischung ca. 2 Minuten köcheln. Nehmen Sie die Mischung vom Herd und lassen Sie diese abkühlen. Danach im Kühlschrank gut kühlen.

2. Schälen und entkernen Sie die Birnen. Pürieren Sie diese. Dann die Mischung durch ein feines Sieb drücken und entsorgen Sie das Fruchfleisch. Sie benötigen 1 ½ Tassen Birnenflüssigkeit.

3. Entsorgen Sie die Vanilleschote und vermengen Sie Vanillezuckersirup, Birnensaft und Zitronensaft in dem Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

4. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Tipp: Um dieses Rezept ohne Verwendung von Eiweiß herzustellen, empfehlen wir mit der manuellen Einstellung zu arbeiten und ca. 60 Minuten zu Rühren. Die Mischung ergibt ca. 700 ml Sorbet nach Fertigstellung.

Himbeer Sorbet

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

¾	Tasse Zucker
¾	Tasse Wasser
300 g	gefrorene Himbeeren
1	Esslöffel Limettensaft
1	kleines Eiweiß, leicht geschlagen

Zubereitung:

1. Vermengen Sie Zucker und Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze. Kochen und Rühren Sie die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Erhöhen Sie die Hitze und lassen Sie die Mischung ca. 2 Minuten köcheln. Nehmen Sie die Mischung vom Herd und lassen Sie diese abkühlen. Danach im Kühlschrank gut kühlen.

2. Die Himbeeren in einer Schüssel leicht antauen lassen. Die Himbeeren fein pürieren. Die Mischung durch ein feines Sieb drücken, um die Samen zu entfernen.

3. Vermengen Sie Himbeerpüree, Limettensaft und Zuckersirup Saft in dem Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

4. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Tipp: Um dieses Rezept ohne Verwendung von Eiweiß herzustellen, empfehlen wir

mit der manuellen Einstellung zu arbeiten und ca. 60 Minuten zu Rühren. Sie können die Mengen auf 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Wasser, 500 g Himbeeren, 2 Esslöffel Limettensaft erhöhen. Die Mischung ergib ca. 1 Liter Sorbet nach Fertigstellung.

FROZEN YOGURT

Schneller Frozen Jogurt

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

750 g aromatisierter Joghurt Ihrer Wahl

Zubereitung:

1. Fügen Sie den Joghurt in den Eisbehälter ein. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

2. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Yogurt Berry Freeze

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

500 g frische Erdbeeren
2 Tassen Naturjoghurt
½ Tasse Zucker

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren fein pürieren. Entkernen Sie bei Bedarf in dem Sie die Masse durch ein feines Sieb drücken.

2. Vermengen Sie Erdbeeren, Joghurt und Zucker in dem Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

3. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Banana Frozen Yogurt

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

1 ½ Tassen zerdrückte reife Bananen (ca. 3 große)
2 Teelöffel Zitronensaft
2 Tassen Vanille-Joghurt
1 - 2 Esslöffel Honig nach Geschmack

Zubereitung:

1. Vermengen Sie Bananen, Zitronensaft, Joghurt und Honig in dem Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

2. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Lemon Honey Frozen Yogurt

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

⅓ Tasse Zitronensaft
¼ Tasse Honig
2 ½ Tassen Vanille-Joghurt

Zubereitung:

1. Vermengen Sie Zitronensaft und Honig in einem kleinen Topf. Bei schwacher Hitze erwärmen, bis der Honig geschmolzen ist. Von der Hitze nehmen, abkühlen lassen. Im Kühlschrank gut kühlen.

2. Die Honig-Mischung und den Joghurt in einer Schüssel gut vermengen. Fügen Sie die Mischung in den Eisbehälter ein. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

3. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de

20130225